

21.09591



86.86710

HIVE CANCÚN

SMART BOUTIQUE HOTEL
BY G HOTELS



Cena de Año Nueva

La noche avanza entre luces suaves, buena música y una cena pensada para disfrutarse sin prisas. Todo se acomoda para que el año termine exactamente como debe.

Reserva tu lugar. Cupo limitado



Sólo mensajes de Whatsapp

(+52) 998 602 6198



Sólo llamadas telefónicas

(+52) 998 980 1446

MENÚ DEGUSTACIÓN

Año Nuevo



HIVE CANCÚN
SMART BOUTIQUE HOTEL
BY G HOTELS

1 er Tiempo

CESTA DE PLÁTANO Y CEVICHE.

Cesta de plátano verde frito con ceviche de robalo al estilo peruano.

Maridaje: Hermanos Lurton, Verdejo, España.

2do Tiempo

MINI CARPACCIO DI MANZO

Láminas de filete de res, alcaparras, reducción de balsámico y lájas de grana padano.

Maridaje: Conchudo, Cabernet Sauvignon y Merlot, Valle de Santo Tomas, México

3er Tiempo

POSTA DE SALMÓN

Salmon confitado en mantequilla, servido con salsa bernesa, acompañado de ensalada verde con espárragos y radicchio

Maridaje: Conchudo, Chenin Blanc, Valle de Santo Tomas, México

4to Tiempo

MINI FILET MIGNON

Medallón de filete de res albardado con tocino sobre risotto de hongos silvestres y salsa de vino tinto.

Maridaje: Lurton, Tempranillo, Toro, España.

5to Tiempo

SASHIMI DE ATÚN

Láminas de atún con ponzu, chile fresco, aguacate y germen de alfalfa.

Maridaje: Humo Blanco, Pinot Noir, Valle Central, Chile.

6to Tiempo

TIRAMISÚ DE GUANÁBANA

Soletas con mascarpone de guanábana terminado con cocoa.

Maridaje: Espumoso Tenutta S. Anna Rosado Brut Millesimato, Blend, Treviso, Italia